

СОГЛАСОВАНО

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИМЕРНОЕ 12 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

№ 2123 от 10.02.2021 г.

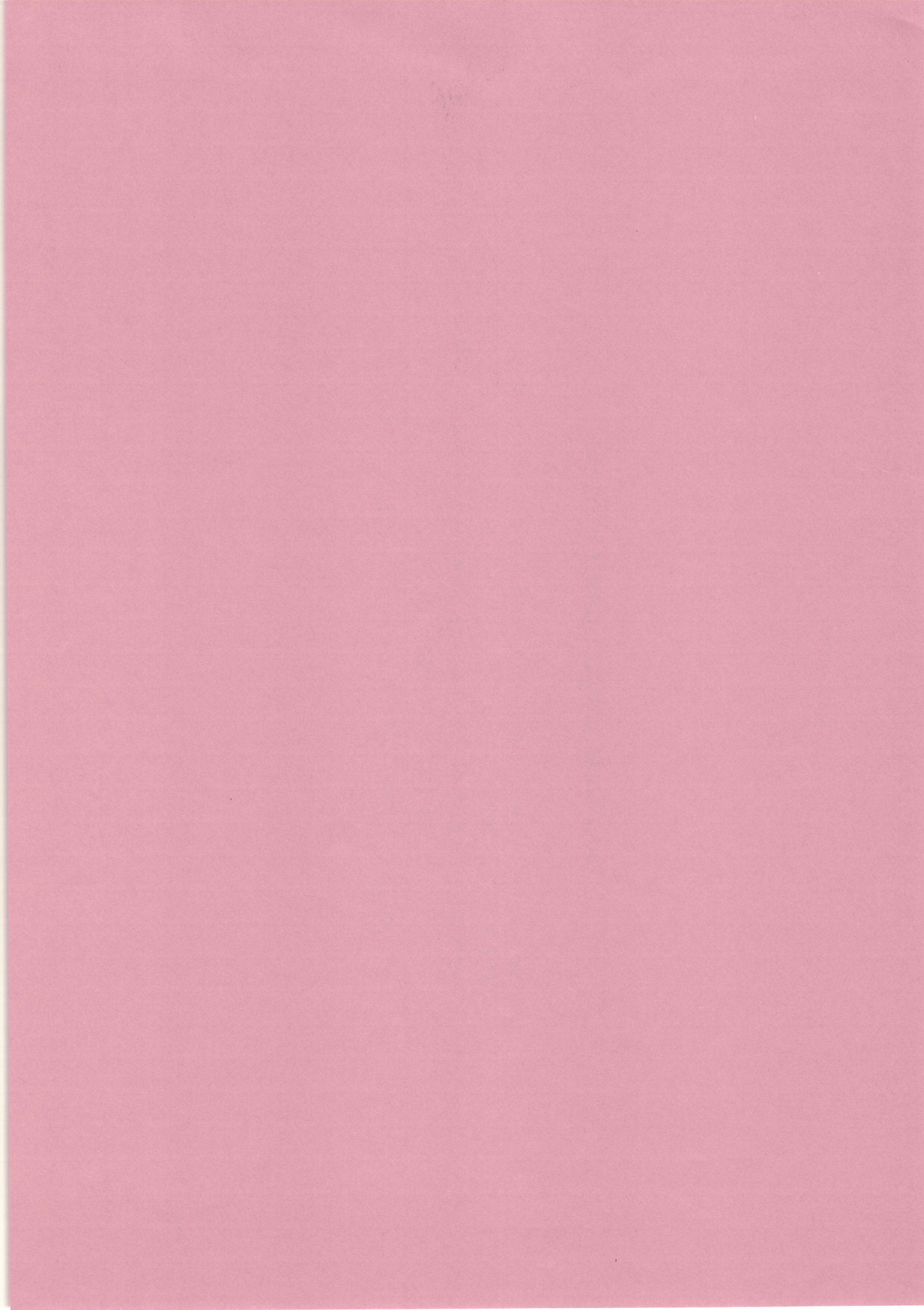
для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет

разработано в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические организации общественного питания населения"

Приемы пищи: обед, полдник.

г. Тюмень, 2022г.






1. Наименование услуги: экспертиза примерного лвеналатитивного меню № 2123 от 10.02.2021г. для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет (приемы пищи: обед, полдник).
 2. Заявитель: АУ ТО «Центр технологического контроля»,
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147,
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А.
 3. Получатель: АУ ТО «Центр технологического контроля»,
ИНН 7203208134, ОГРН 1077203065147,
Юридический адрес: 625026, г. Тюмень, ул. Рижская 47А.
 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 120532 от 26.08.2021г. рассмотрено представленное примерное лвеналатитивное меню № 2123 от 10.02.2021г. для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет (приемы пищи: обед, полдник).
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- При составлении меню использованы:
• Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть — М.: Хлебпромформ, 1996г.

Экспертное заключение

г. Тюмень

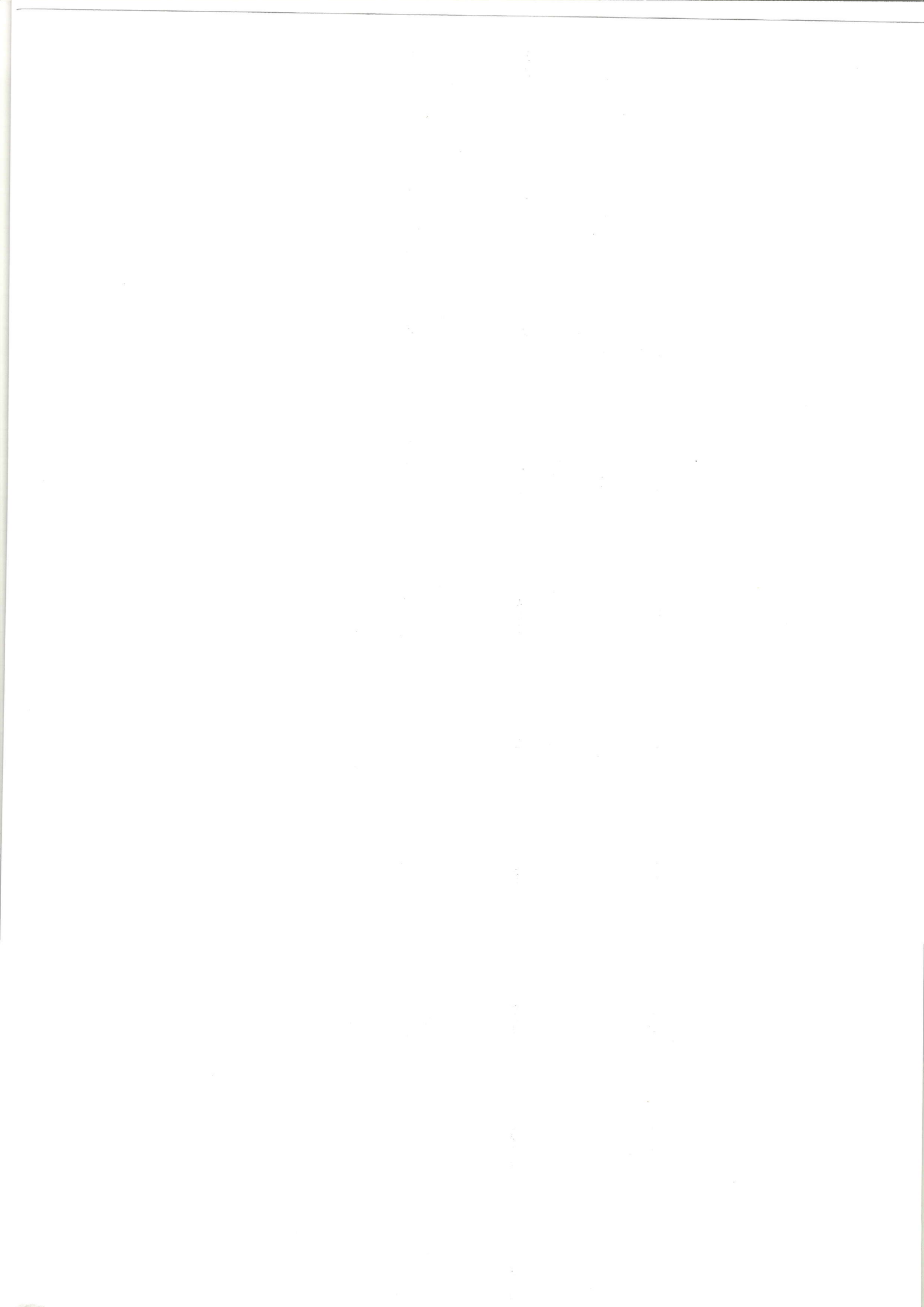
УТВЕРЖДАЮ

 Главный врач (заместитель) ФБУЗ
 Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области
 А.В. Фоминер
 2021 г. сентябрь



№ 56/П

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
 «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
 (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
 Холодильная, 57, Тюмень, 625027; Телефон: (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
 Teл/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tosegen@fuz-tyumen.ru; http://www.fuz-tyumen.ru
 ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001





Аннотация

Меню приготавливаемых блюд для питания детей разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей».

Возрастная категория детей: с 7 до 11 лет.

В соответствии с Приложением 10, Таблицей 3 «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации» СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, предусмотренные следующие приемы пищи - обед, полдник.

Суточная потребность 2350 ккал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 10, Таблица 1 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

Соблюдено требование п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 Приложение №10 к настоящим правилам, по каждому приему пищи».

Масса порций для детей в меню соответствует требованиям Приложение № 9, Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям Приложение № 9, Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах не менее)».

Нормы питания рассчитаны в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)".

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее).

Форма меню в соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 8 (рекомендуемый образец).

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009 г.)

Технологическая документация разработана на основании нормативных сборников рецептов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть - М.: Хлебродинформ, 1996 г. (№рек.-1996).
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1, 2 - Москва: 2006г. (№рек.-2006, Москва).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебродинформ, 2004г. (№рек.-2004).
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания - М.: Хлебродинформ, 2002 г. (№рек.-2002).
- Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений для профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации - Пермь, ООО «Уральский региональный центр питания» БОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», 2013 г. (№рек.-2013, Пермь).
- Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, I часть, II часть - Екатеринбург, Уральский государственный экономический университет, ФГУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 2011г. (№рек.-2011,

Екатеринбург).

Меню укомплектовано технологическими документами (технологическими картами) в соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате. Указана температура подачи блюд и срок реализации.

Для овощей приняты нормы отходов соответствия с Приложением №24 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов для расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью. Закладка продуктов в блюда соответствует нормативным таблицам Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

В целях профилактики гиповитаминозов в соответствии с п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона детей микронutriентами в меню используются: хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, витаминизированные напитки. Для дополнительного обогащения рациона микронutriентами рекомендуется использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронutriентами, а также INSTANTНЫЕ витаминизированные напитки промышленного выпуска.

В целях профилактики и поддержания состояния у детей должна использоваться соль поваренная пищевая **подпинованная** при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Соль в меню включена в состав рецептур блюд (каши, выпечные изделия), в другие блюда закладка соли осуществляется с учетом приготовления качества по органолептическим показателям в **меру соевых блюд**.

Для предотвращения заболеваний патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2-х часов с момента изготовления, п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Следует учитывать, что **выход фруктов, кондитерских изделий дан в меню ориентировочно**. При формировании ежедневного меню необходимо определять **фактический выход фруктов и кондитерских изделий**.

Разработчик АУ ТО «Центр технологического контроля»
г. Тюмень ул. Рижская 47а
электронный адрес: tehkcontro12014@yandex.ru



Приложение N 11к
СанПиН 2.3/2.4.3590-20
ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТО) С УЧЕТОМ ИХ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина 2 кат. | 97 |
| | | Конина 1 кат. | 104 |
| | | Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина 1 кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина 2 кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| | | Мясо говядина | 83 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Рыба (треска) | 105 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| | | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 105 |
| | | Мясо (говядина) | 105 |

| | | |
|-----|---------------------------------------------|-----|
| 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | Капуста цветная | 80 |
| | Морковь | 154 |
| | Свекла | 118 |
| | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | Горошек зеленый | 40 |
| | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | Кабачки | 300 |
| | Фрукты консервированные | 200 |
| | Соки фруктовые | 133 |
| 100 | Соки фруктовые – ягодные | 133 |
| | Сухофрукты: | |
| | Яблоки | 12 |
| | Чернослив | 17 |
| | Курага | 8 |
| | Изюм | 22 |
| | Картофель | |
| | 100 | |
| | Фрукты свежие | |
| | 100 | |

Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий

| Наименование специй | Блюда | |
|--------------------------------------------------------|---------|------------------|
| | Соль, г | Лавровый лист, г |
| | 2 | 5 |
| 1. Холодные блюда (на порцию) | 2—3 | 0,01 |
| 2. Супы (на 1000 г) ¹ | 6—10 | 0,04 |
| 3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды | 10 | — |
| 4. Блюда из круп (на 1 кг крупы) | | |
| гречневая каша: | | |
| расыпчатая из ядрицы | 21 | — |
| вязкая | 40 | — |
| пшениная каша: | | |
| расыпчатая | 25 | — |
| вязкая | 40 | — |
| рисовая каша: | | |
| расыпчатая | 28 | — |
| вязкая | 45 | — |
| перловая каша: | | |
| расыпчатая | 30 | — |
| вязкая | 45 | — |
| овсяная каша вязкая | 40 | — |
| манная каша вязкая | 45 | — |
| кукурузная каша: | | |
| расыпчатая | 30 | — |
| вязкая | 35 | — |
| 5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов) | 3—4 | — |
| 6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий | 30 | |
| 7. Блюда из яиц (на 1 шт.) | 0,25 | |
| 8. Блюда из творога (на 1 кг) | 10 | |
| 9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию) | 3 | 0,01 |
| 10. Блюда из мяса (на 1 порцию) | 4 | 0,02 |
| 11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию) | 3—5 | 0,02 |

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей с 7 до 11 лет (не менее)

| Приложение №9, таблица 3 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 | Обед, грамм | Полдник, грамм |
|------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| | 700 | 300 |
| 1 день | 795 | 320 |
| 2 день | 775 | 330 |
| 3 день | 830 | 360 |
| 4 день | 845 | 380 |
| 5 день | 780 | 330 |
| 6 день | 800 | 330 |
| 7 день | 790 | 330 |
| 8 день | 745 | 375 |
| 9 день | 745 | 330 |
| 10 день | 740 | 330 |
| 11 день | 840 | 380 |
| 12 день | 795 | 330 |

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Название блюда | Масса порций в граммах для двух возрастных групп | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| | 7 до 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, сок, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 9, Таблица 1 "Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)"

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню №2123 от 10.02.2021 для питания детей с 7 до 11 лет (обед, полдник)

| № | Продукты | Норма питания в г, мл, нетто на 1 ребенка в сутки | Норма в день, г мл, нетто, прием пищи - обед, полдник | Фактически получено г, мл. | | | | | | | | | | | | за 12 дней, г | Факт в день, г, мл | % выполнения |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------|--------------------|--------------|
| | | | | Дни | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 36 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 430 | 35,8 | 100 |
| 2 | Хлеб пшеничный**** | 150 | 83 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 40 | 40 | 40 | 50 | 30 | 40 | 40 | 989 | 82,4 | 100 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 7 | 70 | 71 | 92 | 50 | 134 | 55 | 90 | 100 | 80 | 94 | 54 | 100 | 81 | 6,7 | 100 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 23 | 4 | 11 | 3 | 37 | 0 | 2 | 8 | 2 | 0 | 0 | 8 | 6 | 256 | 21,3 | 95 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 9 | 53 | 16 | 0 | 0 | 20 | 63 | 0 | 0 | 38 | 0 | 28 | 38 | 111 | 9,3 | 103 |
| 6 | Картофель | 187 | 122 | 0 | 0 | 0 | 53 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 1496 | 124,7 | 103 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая корне, зелень | 280 | 154 | 93 | 200 | 267 | 184 | 83 | 136 | 99 | 148 | 144 | 113 | 151 | 236 | 1854 | 154,5 | 100 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 74 | 24 | 0 | 130 | 40 | 100 | 64 | 100 | 100 | 120 | 100 | 0 | 100 | 878 | 73,2 | 99 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 8 | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 | 25 | 0 | 25 | 0 | 100 | 8,3 | 101 |
| 10 | Соли плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные**** | 200 | 100 | 0 | 200 | 200 | 0 | 200 | 0 | 200 | 0 | 0 | 200 | 0 | 200 | 1200 | 100,0 | 100 |
| 11 | Сахар (в т.ч. для приготовления блинов и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 30 | 12 | 27 | 7 | 8 | 31 | 0 | 20 | 0 | 17 | 10 | 3 | 21 | 1 | 145 | 12,1 | 100 |
| 12 | Кондитерские изделия | 10 | 4 | 0 | 20 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 50 | 4,2 | 103 |
| 13 | Какао | 1 | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 |
| 14 | Чай | 1 | 0,2 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 | 0,2 | 98 |
| 15 | Кофейный напиток | 2 | 1,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 |
| 16 | Мясо 1-й категории | 70 | 42 | 63 | 0 | 67 | 16 | 16 | 87 | 0 | 16 | 79 | 81 | 0 | 79 | 504 | 42,0 | 100 |
| 17 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 18 | 0 | 0 | 0 | 142 | 0 | 0 | 0 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 218 | 18,2 | 100 |
| 18 | Птица (Цыпленок-бройлеры потрошенные - 1 кат.) | 35 | 16 | 26 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 | 65 | 0 | 185 | 15,4 | 98 |
| 19 | Рыба (Филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 26 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 96 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 312 | 26,0 | 100 |
| 20 | Молоко | 300 | 84 | 0 | 180 | 13 | 12 | 193 | 200 | 180 | 0 | 0 | 180 | 30 | 0 | 988 | 82,3 | 98 |
| 21 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 38 | 0 | 0 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 0 | 180 | 460 | 38,3 | 102 |
| 22 | Творог (5%-9% м.д.ж.) | 50 | 25 | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 | 123 | 0 | 0 | 0 | 0 | 45 | 0 | 288 | 24,0 | 96 |
| 23 | Сметана | 10 | 7 | 5 | 11 | 0 | 18 | 0 | 10 | 0 | 5 | 5 | 5 | 12 | 17 | 88 | 7,3 | 104 |
| 24 | Сыр | 10 | 4 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 45 | 3,8 | 95 |
| 25 | Масло сливочное | 30 | 12 | 9 | 9 | 5 | 11 | 15 | 13 | 10 | 13 | 13 | 22 | 21 | 9 | 150 | 12,5 | 104 |
| 26 | Масло растительное | 15 | 7,5 | 8 | 11 | 10 | 9 | 2 | 9 | 11 | 4 | 7 | 8 | 6 | 5 | 90 | 7,5 | 100 |
| 27 | Яйцо, шт. | 40 | 12 | 20 | 6 | 5 | 4 | 5 | 10 | 20 | 40 | 0 | 6 | 22 | 0 | 138 | 11,5 | 96 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0,1 | 95 |
| 29 | Крахмал | 3 | 1,2 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0,6 | 49 |
| 30 | Специи | 2,0 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 10 | 0,8 | 100 |
| 31 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3,0 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 14 | 1,2 | 100 |

* Нормы питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Приложение 7, Таблица 2 "Среднесуточные нормы потребления продуктов для населения"

** Организация питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)

*** Количество потребляемых продуктов округлено до целого числа

Мучное, Булочное, Кондитерское изделие промышленного производства почитано в 1,5,7,8,9,10,12 дни почитано к норме хлеба пшеничного


ЦЕНТР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
 МЕНЮ № 2123 от 10.02.2021
 ОКРЕДИТОВАНО

Распределение энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи для детей с 7 до 11 лет *

| Суточная потребность СанПин 2.3/2.4.3590-20 (2350 ккал)** | Обед, ккал | | % выполнения | Полдник, ккал | | % выполнения | Итого, ккал | | % выполнения |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|--------------|-----------------------------|--|--------------|-----------------|--|--------------|
| | 30-35% от суточного рациона | | | 10-15% от суточного рациона | | | 40-50% | | |
| | 705-823 | | | 235-353 | | | 940-1175 | | |
| 1 день | 806 | | 34 | 339 | | 14 | 1146 | | 49 |
| 2 день | 744 | | 32 | 341 | | 15 | 1085 | | 46 |
| 3 день | 792 | | 34 | 318 | | 14 | 1109 | | 47 |
| 4 день | 802 | | 34 | 331 | | 14 | 1132 | | 48 |
| 5 день | 802 | | 34 | 325 | | 14 | 1127 | | 48 |
| 6 день | 777 | | 33 | 335 | | 14 | 1112 | | 47 |
| ИТОГО в среднем за неделю | 787 | | 33 | 331 | | 14 | 1119 | | 48 |
| 7 день | 814 | | 35 | 325 | | 14 | 1139 | | 48 |
| 8 день | 795 | | 34 | 327 | | 14 | 1122 | | 48 |
| 9 день | 790 | | 34 | 299 | | 13 | 1090 | | 46 |
| 10 день | 790 | | 34 | 325 | | 14 | 1115 | | 47 |
| 11 день | 795 | | 34 | 342 | | 15 | 1137 | | 48 |
| 12 день | 800 | | 34 | 315 | | 13 | 1115 | | 47 |
| ИТОГО в среднем за неделю | 797 | | 34 | 322 | | 14 | 1120 | | 48 |
| ИТОГО в среднем за день | 792 | | 34 | 327 | | 14 | 1119 | | 48 |

*Приложение 10, Таблица 3 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Приложение 10, Таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Автономное учреждение Томской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

Менюготавливаемых блюд обед, полдник

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

ПРИМЕРНОЕ 12-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ № 2123 от 10.02.2021 г.

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, накопительную ведомость, таблицу распределения энергетической ценности (калорийности) на отдельные приемы пищи, таблицу суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

1 ДЕНЬ

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | № рецептуры |
|---------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|----------|---------|--------|----------|-----------------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Обед | | | | | | | | |
| Салат овощной с яйцом и маслом растительным | | | 80 | 3,7 | 5,5 | 6,8 | 92 | №16/1-2011, Екатеринбург |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 36 | 27 | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 39 | 27 | | | | | | |
| 01.01.-29.02 - 35% | 42 | 27 | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 45 | 27 | | | | | | |
| Масса отварного картофеля | | 25 | | | | | | |
| МОРКОВЬ до 01.01.-20% | 46 | 37 | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 49 | 37 | | | | | | |
| Масса отварной моркови | | 35 | | | | | | |

Меню № 2123 от 10.02.2021
 ОДОБРЕНО
 АД-ТО КАЧЕСТВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ РАБОЧЕМУ ПОСОВЕЩЕНИЮ

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------|----|-----------------|------------|------------|-------------|--------------|--|-----------|--|
| | яйцо куриное | 20 | 20 | | | | | | | | |
| | Масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | |
| Суп из овощей с курицей, со сметаной | | | | 250/10/5 | 5,9 | 6,3 | 16,0 | 144,3 | | №135-2004 | |
| | курица потрошенная 1 категории (мякоть без кожи) | 29 | 26 | | | | | | | | |
| | картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 67 | 50 | | | | | | | | |
| | 01.11.-31.12.-30% | 72 | 50 | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 77 | 50 | | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 84 | 50 | | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 12,5 | 10 | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 13,3 | 10 | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | | |
| | горошек зелёный консервированный | 28 | 18 | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | |
| | сметана | 5 | 5 | | | | | | | | |
| Гуляш | | | | 100 | 9,1 | 7,5 | 3,4 | 117,5 | | №437-2004 | |
| | говядина 1 категории | 86 | 63 | | | | | | | | |
| | или говядина полуфабрикат | 74 | 63 | | | | | | | | |
| | или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства | 63 | 63 | | | | | | | | |
| | масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|-------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | масса тушеного мяса | | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масса соуса | | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 14 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рис припущенный | | | 150 | 3,7 | 3,6 | 29,7 | 166,0 | №512-2004 | | | | | | | | | | | |
| | крупа рисовая | 53 | 53 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | вода питьевая | 110 | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Кисель из свежих ягод | | | 200 | 0,3 | 0,2 | 21,5 | 89,0 | №505-2013, Пермь | | | | | | | | | | | |
| | вишня свежемороженая | 25,2 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или смородина свежемороженая | 25,2 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или клюква свежемороженая | 25,2 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 15 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | крахмал | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный | | | 70 | 3,5 | 1,0 | 28,4 | 136,2 | | | | | | | | | | | | |
| | или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб ржаной | | | 30 | 1,1 | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | |

Авт. 14, 11ное учреждение 62, 10 Менюкой области
«Центр технического контроля качества»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|--|--|-----------|--|
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 30 | | | | | | | | |
| Полдник | | 320 | 5,1 | 3,0 | 73,0 | 339,4 | | | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте (кекс) | | 100 | 4,9 | 3,0 | 61,0 | 291 | | | | |
| Чай с сахаром | | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | | | №685-2004 | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | 32 | 27 | 193 | 1146 | | | | |

2 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|---------------------|-------------|--|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | | |
| Обед | | | 775 | 20,4 | 25,1 | 109,1 | 743,8 | | | |
| Овощи консервированные без уксуса (огурцы) | 109 | 60 | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,0 | 6,9 | №101-2004 | | |
| ИЛИ | | | | | | | | | | |
| Овощи свежие (огурцы) | | 60 | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,3 | 7,9 | №70-2006, Москва | | |
| огурцы свежие грунтовые | 63 | 60 | | | | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 61 | 60 | | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной, с мясными фрикадельками | | | 250/5/20 | 4,9 | 7,3 | 12,7 | 136 | №110-2004 | | |
| Фрикадельки мясные | | 20 | | | | | | 169-2013, Пермь | | |
| говядина 1 категории | 31 | 23 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|------|------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| | мука пшеничная | 1,7 | 1,7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 15 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 16 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 5 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 1,3 | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | | 200 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | | | | | | | | | | | №518-2013, Пермь |
| Хлеб пшеничный | | | | 50 | 2,5 | 0,7 | 20,3 | 97,3 | | | | | | | | | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | | | | | | | | | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Полдник | | | 330 | 17,4 | 15,5 | 33,0 | 341,1 | | | | | | | | | | | |
| Сырники из творога запечённые с джемом или повидлом | | | | 150 | 12,4 | 11,0 | 24,5 | 247 | | | | | | | | | | | №321-2013, Пермь |
| | творог | 121 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | крупа манная | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ванилин | 0,01 | 0,01 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сметана | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |

«Центр технологического контроля»
 ОГРН 10772030665147
 ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|---------------------|--|
| Масло сливочное для смазки листа | 4 | 4 | | | | | | | |
| Масса готовых сырников (2 шт. по 65 г) | | 130 | | | | | | | |
| Джем или повидло (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов) | 20 | 20 | | | | | | | |
| Молоко питьевое кипяченое | 189 | 180 | 180 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 | №260-2001, Пермь | |

ИТОГО:

38 41 142 1085

3 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
|----------------------------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Обед | | | 830 | 25,4 | 28,0 | 109,7 | 791,6 | | |
| Салат овощной | | | 80 | 1,8 | 4,0 | 7,3 | 72,4 | №69-2013, Пермь | |
| Морковь до 01.01.-20% | 40 | 32 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 43 | 32 | | | | | | | |
| Масса отварной моркови | | 30 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 37 | 28 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 40 | 28 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 43 | 28 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 47 | 28 | | | | | | | |
| Масса отварного картофеля | | 26 | | | | | | | |
| горошек зеленый консервированный (после термической обработки) | 31 | 20 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| | Масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Суп картофельный с рыбой | | | | | | 250/60 | 7,6 | 7,1 | 18,1 | 166,7 | | | | | | | | | №150-2013, Пермь |
| | горбуша потрошенная без головы (филе без кожи и костей) | 117 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей) | 131 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | 100 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства | 84 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или щекур неразделанный | * | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | картофель - 01.09.-31.10.-25% | 150 | 113 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.11.-31.12.-30% | 162 | 113 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 -35% | 174 | 113 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.03 -40% | 189 | 113 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 12,5 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 -25% | 13,3 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Котлеты из мяса | | | | | | 90 | 8,1 | 11,8 | 14,3 | 195,8 | | | | | | | | | №451-2004 |
| | говядина 1 категории | 91 | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или говядина полуфабрикат | 79 | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического образования»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|------------|------------|-------------|-------------|------------------|--|
| или фарш промышленного производства | 67 | 67 | | | | | | | |
| хлеб пшеничный | 16 | 16 | | | | | | | |
| молоко питьевое | 13 | 13 | | | | | | | |
| лук репчатый | 5,4 | 4,5 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 4,5 | 4,5 | | | | | | | |
| сухари | 5,5 | 5,5 | | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | | |
| Капуста тушённая | | | 150 | 3,1 | 3,9 | 12,4 | 97,1 | №534-2004 | |
| капуста белокочанная свежая | 215 | 172 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 10 | 8 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 10,6 | 8 | | | | | | | |
| лук репчатый | 8 | 7 | | | | | | | |
| Томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 3 | 3 | | | | | | | |
| мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | | | | | | | |
| сахар | 3 | 3 | | | | | | | |
| Напиток из плодов шиповника | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,1 | 61,4 | №705-2004 | |
| Шиповник | 25 | 25 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----------|-----------|------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| | сахар | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб пшеничный | | | 70 | 3,5 | 1,0 | 28,4 | 136,2 | | | | | | | | | | | |
| | или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 70 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Хлеб ржаной | | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | | | | | | | | | | | |
| | или хлеб ржаной витаминизированный | | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Полдник</i> | | | 360 | 5,6 | 6,2 | 59,9 | 317,8 | | | | | | | | | | | |
| | Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (пряники, вафли) | | | 30 | 4,8 | 5,7 | 29,0 | 186,5 | | | | | | | | | | | |
| | Сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 0,2 | 0,0 | 11,0 | 45 | | | | | | | | | | | №518-2013, Пермь |
| | Фрукты в ассортименте | | | 130 | 0,6 | 0,5 | 19,9 | 86,5 | | | | | | | | | | | №458-2006, Москва |
| | ИТОГО: | | | | 31 | 34 | 170 | 1109 | | | | | | | | | | | |

4 ДЕНЬ

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | № рецептуры |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|-------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Обед | | | 845 | 25,0 | 25,6 | 118,1 | 802,0 | |
| Салат из моркови | | | 80 | 0,9 | 4,0 | 7,3 | 68,8 | №7-2013, Пермь |
| | Морковь до 01.01.-20% | 95 | 76 | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 101 | 76 | | | | | |
| <i>морковь в сыром виде использовать только до 1 марта, после 1 марта в отварном</i> | | | | | | | | |
| | сахар | 2 | 2 | | | | | |

Автоматное учреждение Тюменской области
«Центр технической диагностики»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------|------------|------------|-------------|-------------|------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | 18 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| яйцо куриное для смазки пиццы | 1,2 | 1,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| масло растительное для смазки листа | 0,2 | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 12,0 | 48,8 | №685-2004 | | | | | | | | | | | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Йогурт в индивидуальной упаковке в ассортименте | | | 100 | 1,8 | 1,5 | 4,5 | 38,7 | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | 32 | 34 | 176 | 1132 | | | | | | | | | | | | |

5 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | № рецептуры |
|---------------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|---------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | |
| Обед | | | 780 | 25,8 | 22,9 | 123,4 | 802,3 | |
| Овощи консервированные без уксуса (огурцы) | 109 | 60 | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,0 | 6,9 | №101-2004 |
| ИЛИ | | | | | | | | |
| Овощи свежие (огурцы) | | | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,3 | 7,9 | №70-2006, Москва |
| огурцы свежие грунтовые | 63 | 60 | | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 61 | 60 | | | | | | |

«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| Супл гороховый с мясом и гречками | | 250/10/20 | 4,9 | 4,8 | 31,7 | 189,6 | №139-2004 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------------|
| | говядина 1 категории | 22 | 16 | | | | |
| | или говядина полуфабрикат | 19 | 16 | | | | |
| | горох лущёный | 20 | 20 | | | | |
| | картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 67 | 50 | | | | |
| | 01.11.-31.12.-30% | 72 | 50 | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 77 | 50 | | | | |
| | 01.03 - 40% | 84 | 50 | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 16,3 | 13 | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 17,3 | 13 | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | |
| | хлеб пшеничный | 38 | 32 | | | | |
| Биточки рыбные | | | | | | | |
| | | 90 | 14,0 | 11,6 | 13,0 | 212,4 | №345-2013, Пермь |
| | минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | 97 | 72 | | | | |
| | или горбуша потрошенная без головы (филе без кожи и костей) | 117 | 72 | | | | |
| | или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства | 84 | 72 | | | | |
| | или шекур неразделанный | * | | | | | |

процент отходов щежура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|--------------|--|---------------------|
| хлеб пшеничный | 17 | 17 | | | | | | | |
| молоко питьевое | 13 | 13 | | | | | | | |
| масло сливочное | 1,8 | 1,8 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 5 | 5 | | | | | | | |
| сухари | 4,5 | 4,5 | | | | | | | |
| масло растительное | 2 | 2 | | | | | | | |
| Картофель толченый, по-деревенски | | | 150 | 3,4 | 5,8 | 29,4 | 183,5 | | №208-2013, Пермь |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 189 | 142 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 203 | 142 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 219 | 142 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 237 | 142 | | | | | | | |
| отвар картофельный | 25 | 25 | | | | | | | |
| масло сливочное | 8 | 8 | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 0,4 | 0,0 | 22,0 | 90 | | №518-2013, Пермь |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30 | 1,5 | 0,4 | 12,2 | 58,4 | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | 30 | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | 30 | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | 30 | | | | | | | | |

АвтоМное учреждение Тюменской области
«Центр технического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | Полдник | | 330 | 8,9 | 11,6 | 46,2 | 324,8 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|----------------|---------------|-----------------|--------------|------------------------------|
| | | Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | 50 | 3,8 | 6,9 | 32,0 | 205 | |
| | | Молоко питьевое кипяченое | | 189 | 180 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 |
| | | Фрукт в ассортименте | | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва |
| | | ИТОГО: | | | 35 | 34 | 170 | 1127 | |
| 6 день | | | | | | | | | |
| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Обед | | | | | | | | | |
| Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком | | | | | | | | | |
| капуста свежая белокочанная | 76 | 61 | 800 | 24,9 | 26,3 | 110,2 | 776,9 | 52,4 | №4/1-2011, Екатеринбург |
| <i>капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат</i> | | | | | | | | | |
| горошек зеленый консервированный (после термической обработки) | 25 | 16 | | | | | | | |
| лимонная кислота | 0,08 | 0,08 | | | | | | | |
| вода питьевая для разведения лимонной кислоты | 4 | 4 | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | |
| ИЛИ | | | | | | | | | |
| Салат из свежих помидоров | | | | | | | | | |
| помидоры свежие парниковые | 78 | 76 | 80 | 0,8 | 4,1 | 2,8 | 51,1 | | №22-2013, Пермь |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----------------|-------------|------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------|
| или помидоры свежие грунтовые | 90 | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Суп домашний с мясом со сметаной | | | 250/15/5 | 5,6 | 7,9 | 14,1 | 150 | | | | | | | | | | | | | №15/2-2011, Екатеринбург |
| говядина 1 категории | 33 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| или говядина полуфабрикат | 28 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 100 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 107 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01.01.-29.02 - 35% | 116 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 125 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | 27 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| лук репчатый | 21 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| сметана | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мясо тушеное | | | 100 | 10,3 | 9,9 | 3,8 | 145,5 | | | | | | | | | | | | | №363-2013, Пермь |
| говядина 1 категории | 86 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| или говядина полуфабрикат | 74 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства | 63 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического инноваций»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|------------|------------|-------------|--------------|------------------|--|
| | масло растительное | 5 | 5 | | | | | | | |
| | масса тушеного мяса | | 40 | | | | | | | |
| | масса соуса | | 60 | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 6 | 5 | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 7 | 5 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 6 | 5 | | | | | | | |
| | томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | | | | | | | |
| Рис припущенный | | | | 150 | 3,7 | 3,6 | 29,7 | 166,0 | №512-2004 | |
| | крупа рисовая | 53 | 53 | | | | | | | |
| | вода питьевая | 110 | 110 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | | |
| Компот из свежих плодов | | | | 200 | 0,2 | 0,0 | 20,6 | 83,2 | №585-1996 | |
| | яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом) | 45,6 | 40 | | | | | | | |
| | или груши свежие | 44 | 40 | | | | | | | |
| | или апельсины свежие | 60 | 40 | | | | | | | |
| | сахар | 15 | 15 | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | 50 | 2,5 | 0,7 | 20,3 | 97,3 | | |

| процент отходов щекюра следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----|-----|------------|------------|------------|-------------|-------------|---------------------|
| | мука пшеничная | 5 | 5 | | | | | | |
| | масло растительное | 5 | 5 | | | | | | |
| | масса запеченной рыбы | | 85 | | | | | | |
| | мука пшеничная | 3 | 3 | | | | | | |
| | яйцо куриное | 20 | 20 | | | | | | |
| | масло растительное | 2 | 2 | | | | | | |
| | Картофель отварной с маслом и зеленью | | | 150 | 2,6 | 3,8 | 20,4 | 126 | №203-2004 |
| | картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 200 | 150 | | | | | | |
| | 01.11.-31.12.- 30% | 215 | 150 | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 231 | 150 | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 251 | 150 | | | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | |
| | зелень свежая (петрушка, укроп) | 4 | 3 | | | | | | |
| | Сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь |
| | Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,0 | 0,6 | 16,2 | 77,8 | |
| | или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 40 | | | | | |
| | Хлеб ржаной | | | 40 | 1,4 | 0,2 | 18,8 | 82,6 | |
| | или хлеб ржаной витаминизированный | | | 40 | | | | | |

| Наименование блюда | | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
|----------------------------------------------------------|--|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|----------------------|-------------|
| | | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Полдник | | | | 330 | 8,9 | 11,6 | 46,2 | 324,8 | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | 50 | 3,8 | 6,9 | 32,0 | 205 | | |
| Молоко питьевое кипяченое | | 189 | 180 | 180 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 | №260-2001, Пермь | |
| Фрукт в ассортименте | | | | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва | |
| ИТОГО: | | | | | 38 | 38 | 161 | 1139 | | |
| 8 День | | | | | | | | | | |
| Обед | | | | 745 | 28,7 | 27,2 | 108,9 | 794,9 | | |
| Яйца вареные | | | | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | №300-2013, Пермь | |
| Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной | | | | 250/10/5 | 5,8 | 6,5 | 12,0 | 129,7 | №124-2004 | |
| говядина 1 категории | | 22 | 16 | | | | | | | |
| или говядина полуфабрикат | | 19 | 16 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | | 40 | 30 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | | 43 | 30 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | | 46 | 30 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | | 50 | 30 | | | | | | | |
| капуста свежая белокочанная | | 63 | 50 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | | 16 | 13 | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 10/7203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|-----|--|--|----|-----|-----|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------------------|
| | 01.03 - 40% | 237 | 142 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | отвар картофелный | 25 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Компот из кураги | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | курага | 25,3 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр (порциями) | | 16 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | №97-2004 |
| Булочное изделие промышленного производства в ассортименте | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ИЛИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Булочка с изюмом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | №11/12-2011, Екатеринбург |
| | мука пшеничная | 34 | 34 | | | 60 | 2,0 | 6,2 | 34,0 | 200 | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная на подпыл | 0,6 | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технического образования и дизайна»
ОГРН 10772203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----|-----|-----|-----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| | молоко питьевое | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | яйцо куриное для смазки изделия | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | изюм | 5,2 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | дрожжи хлебопекарные | 1,6 | 1,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или дрожжи сухие хлебопекарные | 0,4 | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | соль йодированная | 0,3 | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло растительное для смазки листа | 0,2 | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чай с сахаром | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фрукт в ассортименте | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | | | | | | | | | | | | | | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

9 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
|--------------------------------------------|----------------------|----------|-------------------|----------|---------|--------|----------|----|-----------------------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Обед | | | | | | | | | |
| | | 745 | 22,1 | 25,7 | 117,9 | 790,5 | | | |
| Нарезка из свеклы отварной с маслом | | | | | | | | | |
| | свекла до 01.01.-20% | 99 | 79 | 80 | 1,1 | 4,0 | 5,4 | 62 | №20/1-2011, Екатеринбург |

| Полдник | | 330 | 7,6 | 9,4 | 46,1 | 299,4 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------|-----------|------------|-------------|----------------------|
| Кондитерское изделие промышленного производства в ассортименте (печенье сахарное) | | 30 | 3,2 | 3,6 | 22,7 | 136,0 | |
| Кисломолочный напиток в ассортименте | 186 | 180 | 3,9 | 5,4 | 5,1 | 85 | №698-2004 |
| Фрукты в ассортименте | | 120 | 0,5 | 0,4 | 18,3 | 78,8 | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | | | 30 | 35 | 164 | 1090 | |

10 день

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|-------------------|----------|---------|--------|-------------------|--|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Обед | | | | | | | | | |
| Салат из капусты белокачанной с морковью | | 80 | 1,3 | 4,1 | 7,7 | 72,7 | №4-2013, Пермь | | |
| капуста свежая белокачанная | 84 | 67 | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 10 | 8 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 10,6 | 8 | | | | | | | |
| <i>капуста и морковь старого урожая используются в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат</i> | | | | | | | | | |
| | сахар | 3 | 3 | | | | | | |
| | кислота лимонная | 0,1 | 0,1 | | | | | | |
| | вода для разведения лимонной кислоты | 5 | 5 | | | | | | |
| | масло растительное | 4 | 4 | | | | | | |

ИЛИ

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------------|
| Салат из свежих помидоров | | 80 | 0,8 | 4,1 | 2,8 | 51,1 | №22-2013, Пермь |
| | помидоры свежие парниковые | 78 | 76 | | | | |
| | или помидоры свежие грунтовые | 90 | 76 | | | | |
| | масло растительное | 4 | 4 | | | | |
| Суп из овощей со сметаной | | 250/5 | 3,4 | 4,6 | 16,0 | 119,0 | №135-2004 |
| | картофель - 01.09.-31.10.-25% | 67 | 50 | | | | |
| | 01.11.-31.12.-30% | 72 | 50 | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 77 | 50 | | | | |
| | 01.03 - 40% | 84 | 50 | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 12,5 | 10 | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 13,3 | 10 | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | |
| | горошек зелёный консервированный | 28 | 18 | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | |
| | сметана | 5 | 5 | | | | |
| Запеканка картофельная с мясом, с маслом | | 200/5 | 19,2 | 22,9 | 21,6 | 369,3 | №157-2004, Пермь |
| | говядина 1 категории | 110 | 81 | | | | |
| | или говядина полуфабрикат | 96 | 81 | | | | |
| | масса отварного мяса | | 50 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|-------|---------------------|--|
| или фарш промышленного производства | 81 | 81 | | | | | | | |
| Масло растительное | 2 | 2 | | | | | | | |
| Масса тушеного фарша | | 50 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 269 | 202 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12. -30% | 289 | 202 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 311 | 202 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 337 | 202 | | | | | | | |
| Масло сливочное | 12 | 12 | | | | | | | |
| яйцо куриное | 6 | 6 | | | | | | | |
| сухари | 4 | 4 | | | | | | | |
| масло растительное для смазки листа | 4 | 4 | | | | | | | |
| Масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | 200 | 200 | 200 | 0,4 | 0,0 | 22,0 | 90 | №518-2013, Пермь | |
| Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,0 | 0,6 | 16,2 | 77,8 | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 40 | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 30 | 1,1 | 0,2 | 14,1 | 62,0 | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 30 | | | | | | |
| Полдник | | | 330 | 8,9 | 11,6 | 46,2 | 324,8 | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | | 50 | 3,8 | 6,9 | | | | |

Адрес: Пермское учреждение Ювенальной юстиции
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|----------------------|--|
| Молоко питьевое кипяченое | 189 | 180 | 180 | 5,0 | 4,5 | 8,5 | 95 | №260-2001, Пермь | |
| Фрукт в ассортименте | | | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва | |
| ИТОГО: | | | | 36 | 44 | 144 | 1115 | | |
| 11 День | | | | | | | | | |
| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | № рецептуры | |
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Обед | | | 840 | 27,9 | 25,3 | 113,8 | 794,5 | | |
| Салат картофельный с огурцами | | | 80 | 1,4 | 4,0 | 7,4 | 71,0 | №66-2013, Пермь | |
| картофель - 01.09.-31.10.-25% | 68 | 51 | | | | | | | |
| 01.11.-31.12.-30% | 73 | 51 | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 79 | 51 | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 85 | 51 | | | | | | | |
| Масса отварного картофеля | | 48 | | | | | | | |
| лук репчатый | 10,7 | 9 | | | | | | | |
| или лук зеленый | 11 | 9 | | | | | | | |
| <i>лук репчатый использовать только до 1 марта, после 1 марта лук зеленый</i> | | | | | | | | | |
| огурцы соленые без уксуса | 18 | 10 | | | | | | | |
| или огурцы свежие парниковые | 10,2 | 10 | | | | | | | |
| или огурцы свежие грунтовые | 10,5 | 10 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|---------------|------------|------------|-------------|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Морковь до 01.01.-20% | 15 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 16 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масса отварной моркови | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Масло растительное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уха ростовская | | | | 250/60 | 8,5 | 6,7 | 18,9 | 169,7 | | | | | | | | | | | |
| | горбуша потрошенная без головы (филе без кожи и костей) | 117 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или горбуша или кета неразделанная (филе без кожи и костей) | 131 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей) | 100 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства | 84 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или щекур неразделанный | * | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | процент отходов щекура следует определять контрольной отработкой потерь при тепловой и холодной обработке и оформлять актом | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | картофель - 01.09.-31.10. - 25% | 133 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.11.-31.12. -30% | 143 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 154 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 167 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 14 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | помидоры свежие парниковые | 21,4 | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | или помидоры свежие грунтовые | 25 | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
 «Центр технологического контроля»
 ОГРН 1077203065147
 ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| или томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 10 | 10 | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | |

ИЛИ

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--------|------|------|------|-------|---------------------|
| Суп картофельный с рыбными консервами | | | | | | | | | | |
| консервы рыбные в собственном соку или с добавлением масла | 41 | 40 | | | 250/40 | 6,6 | 8,3 | 18,3 | 174 | №4-2001, Пермь |
| картофель - 01.09.-31.10.-25% | 150 | 113 | | | | | | | | |
| 01.11.-31.12.-30% | 162 | 113 | | | | | | | | |
| 01.01-29.02 - 35% | 174 | 113 | | | | | | | | |
| 01.03 - 40% | 189 | 113 | | | | | | | | |
| морковь до 01.01.-20% | 12,5 | 10 | | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 13,3 | 10 | | | | | | | | |
| лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | | |
| масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | |
| Фрикадельки из кур (2 шт. по 50 г.) | | | | | | | | | | |
| курица потрошенная 1 категории | 151 | 65 | | | 100 | 10,8 | 10,9 | 5,4 | 162,9 | №410-2013, Пермь |
| или грудка куриная промышленного производства | 96 | 65 | | | | | | | | |
| молоко питьевое | 15 | 15 | | | | | | | | |
| яйцо куриное | 9 | 9 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------------|--|------------|--|------------|--|-------------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| | Морковь до 01.01.-20% | 29 | 23 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 31 | 23 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | мука пшеничная | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сметана | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло растительное | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Макаронны отварные с овощами | | | 150 | | 3,1 | | 2,8 | | 28,0 | | 150 | | | | | | | №294-2013, Пермь |
| | макаронные изделия | 38 | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масса отварных макарон | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 38 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 40 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | горошек зеленый консервированный (после термической обработки) | 31 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | масса готовых овощей | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Напиток из плодов шиповника | | | 200 | | 0,2 | | 0,0 | | 15,1 | | 61,4 | | | | | | | №705-2004 |
| | шиповник | 25 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | сахар | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»
ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------|------------|-------------|------------|-------------|--------------|---------------------|
| Хлеб пшеничный | | | 50 | 2,5 | 0,7 | 20,3 | 97,3 | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | | 50 | | | | | |
| Хлеб ржаной | | | 40 | 1,4 | 0,2 | 18,8 | 82,6 | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | | 40 | | | | | |
| Полдник | | | 380 | 10,9 | 8,5 | 55,5 | 342,1 | |
| Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным | | | 180 | 10,7 | 8,5 | 43,5 | 293,3 | №316-2013, Пермь |
| | крупа рисовая | 28 | 28 | | | | | |
| | вода питьевая | 60 | 60 | | | | | |
| | масса отварного рассыпчатого риса | | 80 | | | | | |
| | творог | 46 | 45 | | | | | |
| | яйцо куриное | 13 | 13 | | | | | |
| | сахар | 4 | 4 | | | | | |
| | ванилин | 0,01 | 0,01 | | | | | |
| | масло сливочное | 8 | 8 | | | | | |
| | сухари пшеничные | 4 | 4 | | | | | |
| | сметана | 4 | 4 | | | | | |
| | масло сливочное для смазки листа | 4 | 4 | | | | | |
| | масса готовой запеканки | | 150 | | | | | |
| | молоко сгущенное с сахаром | 30,2 | 30 | | | | | |

| Наименование блюда | Брутто, г | Нетто, г | Химический состав | | | | | | № рецептуры |
|-----------------------------------------------|-----------|----------|-------------------|------------|------------|-------------|--------------|-----------|-------------|
| | | | Выход, г | Белки, г | Жиры, г | Угл. г | ЭЦ, ккал | | |
| Чай с сахаром | | | | | | | | | |
| чай-заварка | 0,9 | 0,9 | | | | | | | №685-2004 |
| сахар | 12 | 12 | | | | | | | |
| ИТОГО: | | | | 39 | 34 | 169 | 1137 | | |
| 12 День | | | | | | | | | |
| Обед | | | | | | | | | |
| Помидор консервированный или свежий | | | | | | | | | |
| помидор консервированный без уксуса | 146 | 80 | | | | | | | №101-2004 |
| или помидоры свежие парниковые | 82 | 80 | | | | | | | |
| или помидоры свежие грунтовые | 94 | 80 | | | | | | | |
| Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной | | | 250/10/5 | 4,9 | 5,9 | 19,7 | 151,5 | №113-2004 | |
| говядина 1 категории | 22 | 16 | | | | | | | |
| или говядина полуфабрикат | 19 | 16 | | | | | | | |
| свекла до 01.01.-20% | 38 | 30 | | | | | | | |
| с 01.01 - 25% | 40 | 30 | | | | | | | |
| капуста свежая белокочанная | 25 | 20 | | | | | | | |
| картофель - 01.09.-31.10.- 25% | 53 | 40 | | | | | | | |

Автономное учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147

ИНН 7203208134

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------------|-------------|-------------|------------|--------------|--|--|------------------|
| | 01.11.-31.12. -30% | 57 | 40 | | | | | | | | |
| | 01.01-29.02 - 35% | 62 | 40 | | | | | | | | |
| | 01.03 - 40% | 67 | 40 | | | | | | | | |
| | МОРКОВЬ ДО 01.01.-20% | 18 | 14 | | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 19 | 14 | | | | | | | | |
| | лук репчатый | 10 | 8 | | | | | | | | |
| | чеснок свежий | 1,3 | 1 | | | | | | | | |
| | ТОМАТНОЕ ПЮРЕ (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли) | 8 | 8 | | | | | | | | |
| | сахар | 0,5 | 0,5 | | | | | | | | |
| | лимонная кислота | 0,08 | 0,08 | | | | | | | | |
| | масло сливочное | 5 | 5 | | | | | | | | |
| | сметана | 5 | 5 | | | | | | | | |
| Бефстроганов из мяса | | | | 100 | 12,5 | 10,9 | 5,6 | 170,5 | | | №423-2004 |
| | говядина 1 категории | 86 | 63 | | | | | | | | |
| | или говядина полуфабрикат | 74 | 63 | | | | | | | | |
| | или говядина бефстроганов-полуфабрикат промышленного производства | 63 | 63 | | | | | | | | |
| | масса тушеного мяса | | 40 | | | | | | | | |
| | масса соуса | | 60 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-----|------------|------------|-------------|-------------|--------------|-----------------------------|--|
| | мука пшеничная | 6 | 6 | | | | | | | |
| | сметана | 12 | 12 | | | | | | | |
| | бульон или отвар | 48 | 48 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 18 | 15 | | | | | | | |
| | масло растительное | 5 | 5 | | | | | | | |
| Перловка припущенная с овощами | | | | 150 | 2,4 | 2,9 | 26,8 | 142,9 | №387-2002 | |
| | крупа перловая | 38 | 38 | | | | | | | |
| | масло сливочное | 4 | 4 | | | | | | | |
| | лук репчатый | 24 | 20 | | | | | | | |
| | морковь до 01.01.-20% | 50 | 40 | | | | | | | |
| | с 01.01 - 25% | 53 | 40 | | | | | | | |
| Сок в ассортименте | | 200 | 200 | 200 | 0,5 | 0,0 | 34,0 | 138 | №518-2013, Пермь | |
| Хлеб пшеничный | | 50 | | 50 | 2,5 | 0,7 | 20,3 | 97,3 | | |
| или Хлеб пшеничный витаминизированный | | 50 | | 50 | | | | | | |
| Хлеб ржаной | | 40 | | 40 | 1,4 | 0,2 | 18,8 | 82,6 | | |
| или хлеб ржаной витаминизированный | | 40 | | 40 | | | | | | |
| Полдник | | 330 | | 330 | 7,8 | 12,5 | 42,8 | 314,9 | | |
| Мучное изделие промышленного производства в ассортименте | | 50 | | 50 | 3,8 | 6,9 | 32,0 | 205 | | |
| Кисломолочный напиток в ассортименте | | 186 | 180 | 180 | 3,9 | 5,4 | | | | |

Автоматическое учреждение Тюменской области
«Центр технологического контроля»

ОГРН 1077203065147
ИНН 7203208134

| | | | | | | |
|------------------------------------------------------------|-----|--------------|--------------|----------------|-------------|------------------------------------------------------------------|
| Фрукт в ассортименте | 100 | 0,1 | 0,2 | 5,7 | 25 | №458-2006, Москва |
| ИТОГО: | | 33 | 33 | 171 | 1115 | |
| ИТОГО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЗА НЕДЕЛЮ | | 35 | 37 | 162 | 1120 | при дегурационном питании (обед, полдник) |
| НОРМА ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ЗА НЕДЕЛЮ (40-50%)* | | 31-39 | 32-40 | 134-168 | 2350 | |

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (суточная)" СанПин 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"